ШКОЛА ГАСТРОНОМА

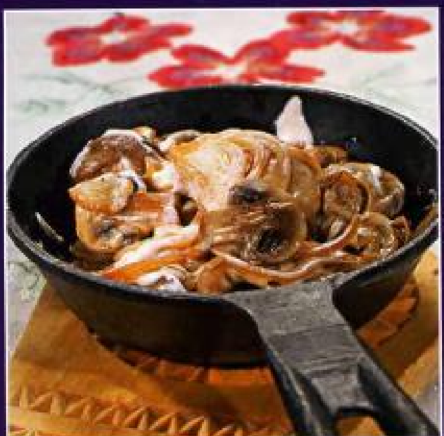
№18 (140) сентябрь 2009

журнал для тех, кто любит готовить











■ свекольные кулечки с творожной начинкой ■ салат с крабовыми палочками ■ осенний салат ■ суп из баранины с лепешками ■ свиной рулет с грибной начинкой ■ цыпленок в горчично-укропном соусе ■ котлетки из креветок и кукурузы ■ запеканка из картофеля и свеклы ■ грибы по-строгановски ■ тортильони с перцем и окороком под сливочным соусом ■ пирог с грибами ■ яблочные карманчики ■ фландрийский яблочный пирог ■ инжир с медом ■ какао

www.gastronom.ru

ISSN 1728-6948
09018
9 771728 694000

Дорогие друзья!

Вы обратили внимание, как отличаются осенние овощи от зимних и весенних? Даже у самой обыкновенной свеклы – вкус деликатеса, особенно если ее правильно приготовить. Свекольные кулечки с творожной начинкой и овощным салатом украсят и обыденный, и праздничный стол. Приготовьте их обязательно!

А какие душистые в сентябре яблоки! Аромат фландрийского яблочного пирога сведет с ума всю семью, поэтому проследите, пожалуйста, чтобы домочадцы дали ему хоть чуточку остыть.

А для заядлых грибников мы подобрали рецепты чудесного рулета и пирога с грибами.

Готовьте на здоровье!

Желаем удачи и успехов.

Ваша редакция







условные обозначения

- вегетарианское питание
- блюда, которые подходят для детей **
- легкие рецепты
- рецепты средней сложности
- рецепты для опытных кулинаров
- M≈ блюда, которые можно готовить в микроволновой печи
- ★ полезный совет

содержание

ЗАКУСКИ	2	свекольные кулечки с творожной начинкой
САЛАТЫ	4	салат с крабовыми палочками
	6	осенний салат
СУПЫ	8	суп из баранины с лепешками
МЯСО	10	свиной рулет с грибной начинкой
ПТИЦА	12	цыпленок в горчично-укропном соусе
МОРЕПРОДУКТЫ	14	котлетки из креветок и кукурузы
ОВОЩИ	18	запеканка из картофеля и свеклы
ГРИБЫ	19	грибы по-строгановски
ПАСТА	20	тортильони с перцем и окороком под сливочным соусом
ВЫПЕЧКА	22	пирог с грибами
	24	яблочные карманчики
	26	фландрийский яблочный пирог
ДЕСЕРТЫ	28	инжир с медом
НАПИТКИ	30	какао

** Нас часто спрашивают, можно ли давать детям блюда, приготовленные с использованием алкоголя. Все зависит от рецепта. Если это замаринованное в вине и водке мясо, которое затем запекается в духовке в течение 2 ч, то безусловно можно. За два часа от алкоголя останется только приятный аромат. Если же это пропитанные коньяком или портвейном бисквитные коржи, то такой торт стоит предлагать только взрослым.



свекольные кулечки с творожной начинкой













ЧТО НУЖНО:

- **1** большая свекла с ботвой
- **300 г** творога
- **2** зубчика чеснока
- **2** веточки укропа
- **2 ст. л.** сметаны

Для салата:

- **2** картофелины среднего размера
- **2** небольших свежих огурца
- горсть маслин без косточек
- **2 ст. л.** растительного масла
- соль, перец по вкусу

Время приготовления: 40 мин.
Порций: 6–8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 От свеклы отрезать ботву, промыть ее и положить в миску с холодной водой. Свеклу отварить в мундире до готовности, дать полностью остыть. Отдельно отварить картофель в мундире, дать остыть. Пока варятся свекла и картофель, приготовить начинку. Чеснок очистить и измельчить. Укроп вымыть, обсушить и мелко нарезать. Так же мелко нарезать 1 черешок свекольной ботвы.

2 Перемешать творог с чесноком, укропом, ботвой и сметаной. Приправить солью и перцем.

3 Приготовить салат. Картофель очистить, нарезать небольшими кубиками. Огурцы вымыть и нарезать так же, как картофель. Маслины нарезать кружками. Оставшуюся ботву обсушить, удалить большие жесткие листья. Маленькие листочки оставить целиком. Черешки тонко нарезать поперечными кусочками.

4 Смешать в миске картофель, огурцы, маслины и нарезанные черешки ботвы. Заправить солью, перцем и растительным маслом.

5 Остывшую свеклу очистить, нарезать очень тонкими кружками.

6 Свернуть каждый кружок кулечком, положить внутрь 1–1,5 ст. л. начинки, слегка прижать руками. Поместить кулечки в центр круглого блюда. По краю разложить салат.

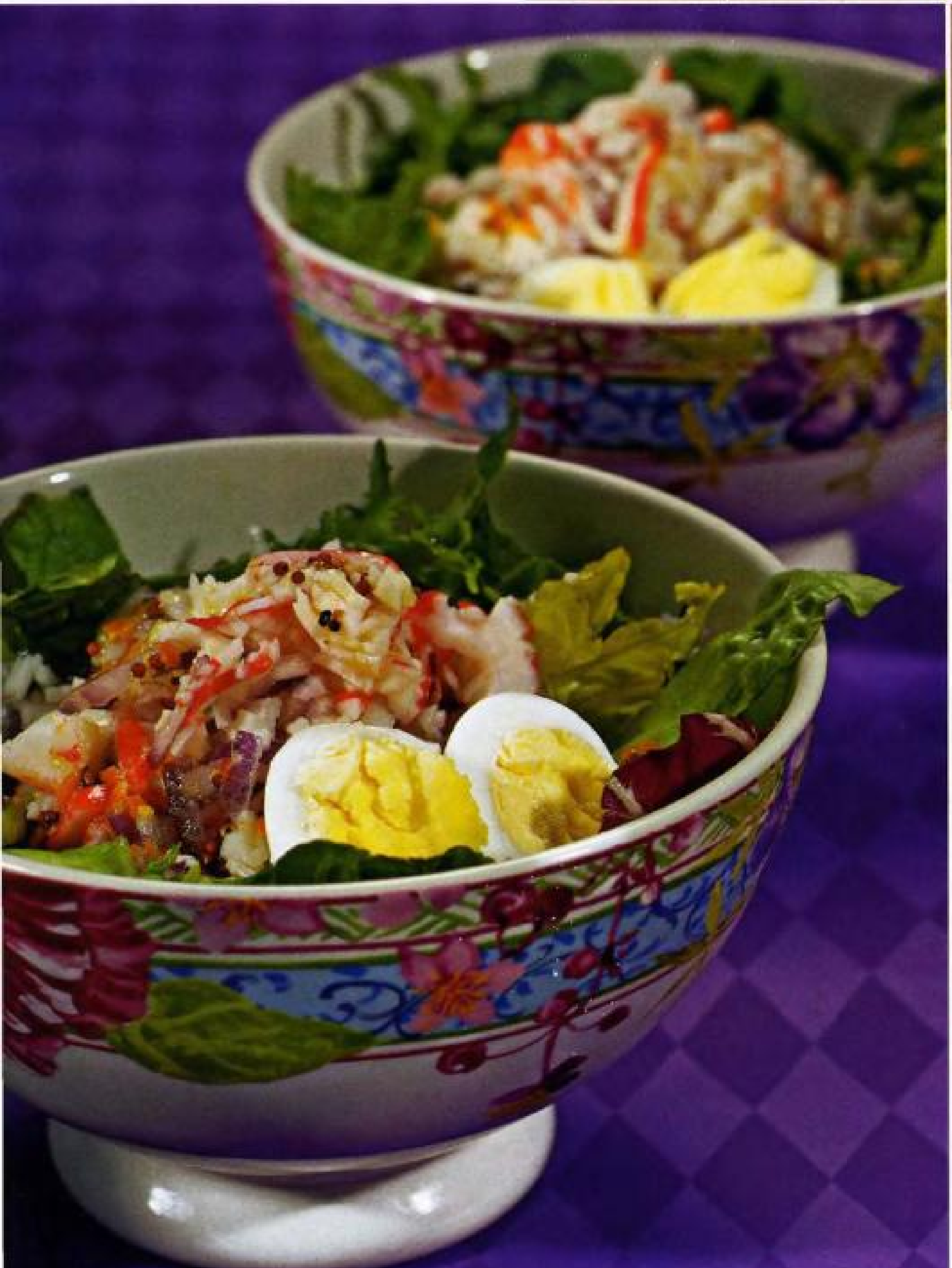
салат с крабовыми палочками

Время приготовления: 20 мин.
Порций: 4









ЧТО НУЖНО:

- **200 г** крабовых палочек
- **6** вареных перепелиных яиц
- **200 г** смеси салатных листьев
- **1** красная луковица
- **1** апельсин
- **0,5 ч. л.** зернистой горчицы
- **2 ч. л.** винного уксуса
- **6 ст. л.** оливкового масла
- соль, перец

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Приготовить заправку. С апельсина снять теркой цедру, из мякоти отжать сок. Добавить в сок цедру, горчицу, уксус, оливковое масло, соль и перец по вкусу. Взбить венчиком.

2 Яйца и лук очистить. Яйца разрезать пополам, а лук измельчить. Крабовые палочки нарезать небольшими кусочками.

3 Перемешать крабовые палочки и лук. Салатные листья промыть, обсушить и разложить по сервировочным тарелкам. Сверху поместить смесь крабовых палочек и лука. Полить заправкой. Украсить перепелиными яйцами.

когда вкусно по-настоящему!

Когда Вы готовите для близких и друзей, важно, какой майонез Вы выбираете, ведь от этого зависит вкус еды. Майонез **Calve Оливковый** содержит оливковое масло первого отжима. Он обладает идеальной консистенцией и прекрасно подчеркнёт вкус Ваших любимых блюд!

Предлагаем Вашему вниманию оригинальные рецепты от шеф-повара компании «Юнилевер Русь». А **Calve Оливковый** поможет Вам в приготовлении этих блюд и сделает их незабываемыми!

Приятного аппетита!





Рецепты от шеф-повара
компании «Юнилевер Русь»
Константина Оганезова.
Специально для торговой марки Calve.





Ракушки фаршированные грибами, шпинатом и сыром

Сварить ракушки в большом количестве подсоленного кипятка.

На разогретой сковороде обжарить мелко нарезанные грибы со шпинатом и мускатным орехом. Как только испарится вся жидкость, смешать с майонезом **Calve Оливковый** и сыром.

Ракушки нафаршировать этой смесью и запекать в духовом шкафу до образования румяной корочки.

Свежие салатные листья выложить на блюдо и на них уложить фаршированные ракушки.

Ингредиенты (на 4 порции):

- Конкильони – Conchiglioni (паста в виде больших ракушек) – 1 уп.
- Грибы (любые) – 200 г
- Шпинат – 1 уп.
- Сыр тертый – 100 г
- Салатные листья – 100 г
- Мускатный орех – 0.5 ч.л.
- Соль, перец – по вкусу
- Майонез Calve Оливковый – 100 г

Сицилийский салат с кальмарами

Макароны в виде бабочек и ракушек отварить до готовности.

Овощи порезать на пропорциональные кубики и смешать с майонезом **Calve Оливковый**. Добавить в овощи макароны и перемешать.

Кальмары поперчить и посолить, потом два раза опустить в сбитое яйцо с сухарями. Панированные кальмары обжарить на растительном масле до готовности. Выложить готовых кальмаров на тарелку и добавить смесь из овощей с макаронами. Перемешать.

Перед подачей сбрызнуть лимоном.

Ингредиенты (на 4 порции):

- Болгарский перец всех цветов – по 50 г
- Огурцы – 50 г
- Томаты – 50 г
- Оливки – 20 г
- Кальмары – 200 г
- Морковь – 30 г
- Сухари панировочные – 100 г
- Макароны – 100 г
- Яйца куриные – 2 шт.
- Лимон – 1 шт.
- Майонез Calve Оливковый – 100 г



осенний салат

ЧТО НУЖНО:

- **125 г** сливочного мягкого сыра **Милкана**
- **1** кочан салата айсберг
- **3** мандарина
- **100 г** сыровяленой ветчины
- горсть очищенных грецких орехов
- **2** куска белого хлеба
- **1** зубчик чеснока
- **2 ст. л.** растительного масла

Для заправки:

- **2 ст. л.** апельсинового сока
- **3 ст. л.** натурального йогурта
- **1 ч. л.** орехового масла
- свежемолотый черный перец

Время приготовления: 15 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

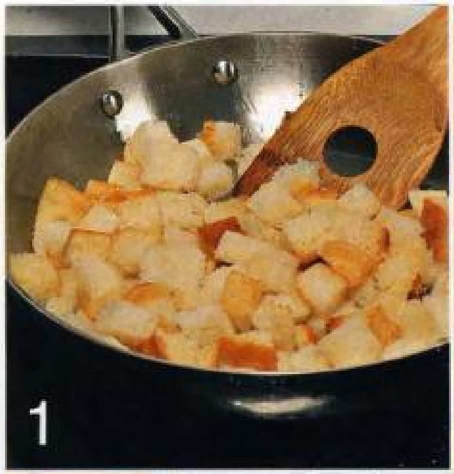
1 Приготовить гренки. Чеснок очистить, раздавить лезвием ножа. С хлеба срезать корки, мякоть нарезать небольшими кубиками. Разогреть в сковороде растительное масло, положить чеснок. Готовить 30 сек., после чего чеснок удалить. В сковороду положить хлебные кубики и готовить, время от времени помешивая, до золотистого цвета. Снять с огня, отставить в сторону.

2 Грецкие орехи обжарить, помешивая, на сухой сковороде, 4 мин. Дать остыть, затем порубить ножом в крупную крошку.

3 Ветчину нарезать полосками шириной 2,5 см. Салат вымыть, обсушить, разобрать на листья и крупно нарвать. Мандарины очистить от кожуры, затем тонким острым ножом вырезать мякоть из пленок, удаляя косточки. Смешать в салатнице листья салата, мякоть мандаринов, ветчину и грецкие орехи.

4 Взбить венчиком апельсиновый сок с йогуртом и ореховым маслом. Приправить черным молотым перцем. Заправить смесью салат.

5 Сыр нарезать соломкой, добавить в салат. Посыпать гренками и сразу же подать к столу.











КСТАТИ

Новинка 2009 года – мягкие сыры МИЛКАНА с аппетитной белой корочкой, созданные из отборного молока по оригинальным французским рецептурам. Их нежный сливочный вкус и тающая текстура не оставят вас равнодушными.





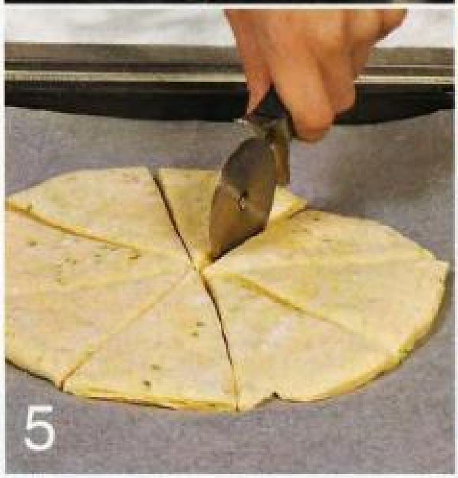
суп из баранины с лепешками













ЧТО НУЖНО:

350 г баранины
1 луковица
2 морковки
70 г корневого сельдерея
100 г перловой крупы
100 г замороженного зеленого горошка
• по щепотке сухого розмарина и тимьяна
2 ст. л. растительного масла
• соль, перец

Для лепешек:

1,4 стакана муки
1 ст. л. разрыхлителя
50 г сливочного масла
• по 3 ст. л. нарезанного шнитт-лука и петрушки
• щепотка сухого розмарина
150 мл + 1 ст. л. молока
• соль

Время приготовления: 1 час + 1 час
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Перловую крупу промыть, залить небольшим количеством воды, оставить на 1 ч. Мясо вымыть, нарезать небольшими кусочками. В большой кастрюле разогреть масло и обжаривать баранину на сильном огне в течение 5 мин., помешивая, до образования золотистой корочки. Переложить на тарелку.

2 Лук, морковь и сельдерей очистить, нарезать кубиками. Положить в кастрюлю, где готовилось мясо, и жарить на сильном огне 2–3 мин.

3 Перловку отбросить на дуршлаг обсушить и добавить в кастрюлю вместе с мясом и сухими травами. Влить 1,2 л горячей воды, посолить и поперчить по вкусу. Накрыть крышкой и варить на медленном огне 40 мин.

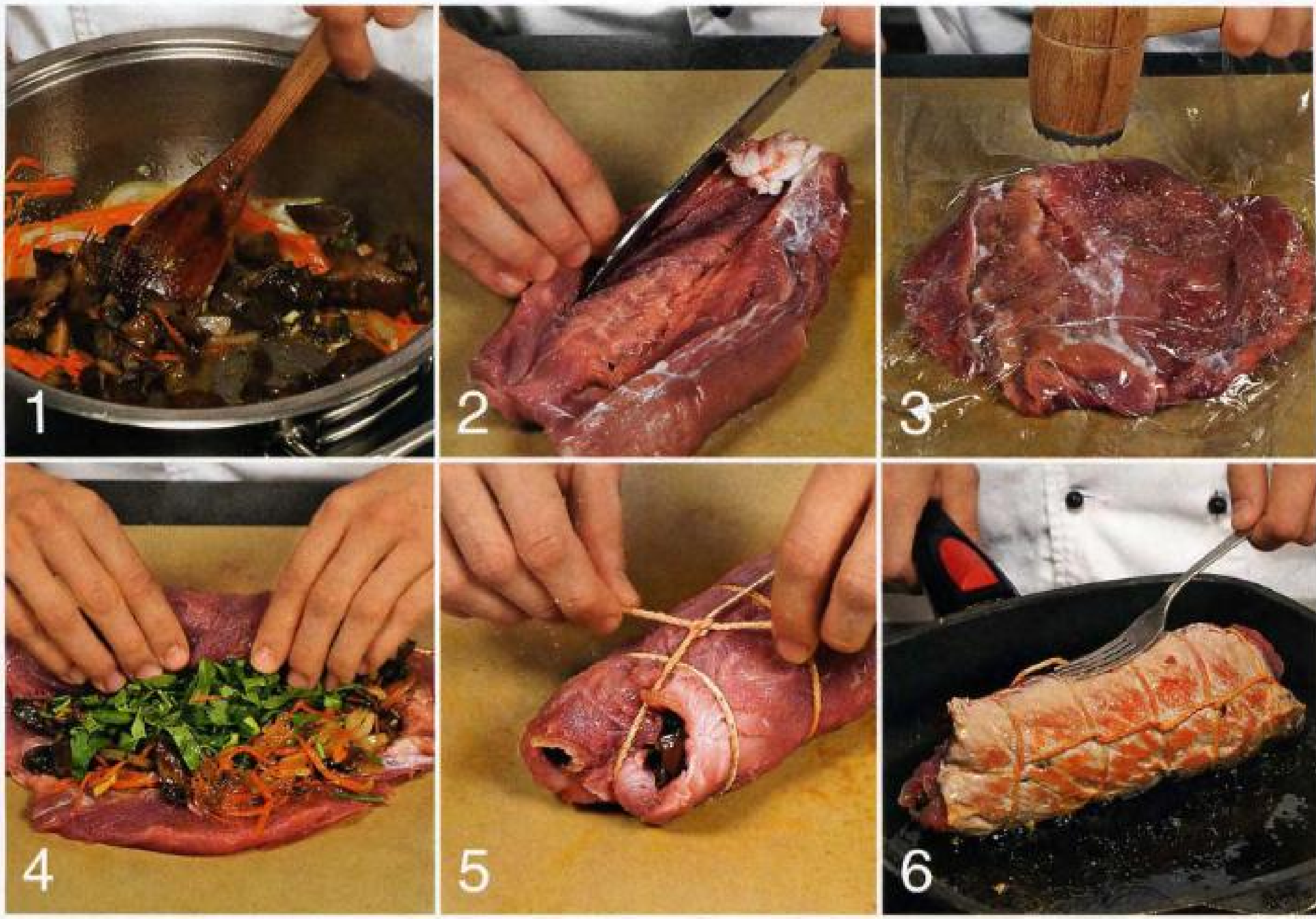
4 Приготовить лепешки. Муку, соль и разрыхлитель просеять в миску. Добавить сливочное масло. Растереть муку с маслом руками до состояния хлебных крошек. Смешать с нарезанной зеленью и сухим розмарином. Постепенно, размешивая, влить 150 мл теплого молока. Переложить смесь на присыпанный мукой стол. Замесить мягкое тесто.

5 Разогреть духовку до 230 °С. На листе пергамента раскатать тесто в круглый пласт. Противень смазать маслом, переложить на него пергамент с тестом. Разрезать круг на 8 частей. Сбрызнуть поверхность лепешки оставшимся молоком и выпекать 12–15 мин.

6 Добавить в суп зеленый горошек и готовить при несильном кипении еще 10 мин. Разлить по тарелкам. Подать с лепешками.



свиной рулет с грибной начинкой



ЧТО НУЖНО:

- **600 г** свиного филе
- **300 г** свежих лесных грибов
- **1** большая луковица
- **1** морковка
- **2** зубчика чеснока
- **2** веточки петрушки
- • растительное масло
- • соль, перец

Время приготовления: 1 час 20 мин.
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Грибы очистить, протереть влажной губкой и нарезать крупными кусками. Лук, морковь и чеснок очистить. Лук нарезать полукольцами, морковь – тонкой соломкой, чеснок измельчить. Петрушку вымыть, обсушить и мелко нарезать. Обжарить лук и морковь в 2 ст. л. разогретого растительного масла, 4 мин. Добавить грибы и готовить, периодически помешивая, пока не выпарится вся жидкость. Добавить чеснок, соль и перец по вкусу, через 1 мин. снять с огня.

2 Свинину вымыть, срезать жир. Сделать на мясе глубокий надрез вдоль куска, не доходя до низа примерно 1 см. Раздвинуть мясо руками и сделать поперечные разрезы справа и слева, также не доходя до края около 1 см.

3 Раскрыть мясо как книгу, накрыть пищевой пленкой и отбить в тонкий пласт.

4 Выложить на мясо приготовленную начинку. Посыпать сверху измельченной петрушкой, затем свернуть рулетом.

5 Натереть поверхность рулета солью и перцем, перевязать бечевкой.

6 Разогреть в сковороде 2 ст. л. растительного масла. Обжарить рулет со всех сторон до образования румяной корочки. Выложить на лист фольги, неплотно завернуть. Готовить в разогретой до 200 °C духовке 40 мин.

Подавать с зеленым салатом или отварными овощами.



цыпленок в горчично-укропном соусе



ЧТО НУЖНО:

1	цыпленок весом 1,2 кг
1	черешок сельдерея
1	веточка розмарина
2 ст. л.	муки
2 ст. л.	горчицы
1 ст. л.	растительного масла
0,5 ч. л.	соли
1	луковица
0,5	стакана белого сухого вина
1	пучок укропа

Время приготовления: 55 мин.
Порций: 8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Смешать 1 ст. л. горчицы с 1 ст. л. растительного масла. Всыпать просеянную муку с солью, тщательно перемешать до однородной массы.

2 Сельдерей и розмарин вымыть, стряхнуть воду. Цыпленка вымыть внутри и снаружи, тщательно обсушить. Положить внутрь цыпленка черешок сельдерея и розмарин.

3 Всю тушку обмазать горчичной смесью, ножки связать бечевкой. Поместить цыпленка в форму для запекания с невысокими бортиками и поставить в разогретую до 200 °С духовку на 30 мин. Вынуть форму с цыпленком из духовки, выделившийся жир слить и сохранить. Цыпленка вернуть в духовку еще на 15 мин.

4 Лук очистить, измельчить. Разогреть в сотейнике 2 ст. л. сохраненного жира, обжарить в нем лук, 2 мин. Влить вино, готовить еще 2 мин. Добавить оставшуюся горчицу. Посолить, поперчить по вкусу. Готовить на среднем огне, пока не выпарится половина соуса, 5 мин.

5 Укроп вымыть, обсушить и мелко нарезать. Снять соус с огня, добавить укроп, перемешать и полить готового цыпленка.

6 На гарнир можно отварить картофель и пожарить сладкие перцы.

КСТАТИ



Качество продукции торговой марки «Петелинка» находится под самым строгим контролем, начиная с кормов, которые производятся на собственных предприятиях, и заканчивая современным комплексом переработки. Находясь всего в 50 км от Москвы, в Одинцовском районе, это предприятие имеет возможность ежедневно пополнять столичные прилавки свежей продукцией.

«Петелинка» – это по-настоящему нежное, натуральное диетическое куриное мясо без искусственных добавок и консервантов.





котлетки из креветок и кукурузы



Время приготовления: 50 мин.
Порций: 4





ЧТО НУЖНО:

- **200 г** мелких очищенных креветок
- **200 г** замороженных кукурузных зерен
- **1 кг** вареного картофеля
- **1** пучок зеленого лука
- **2** веточки петрушки
- **2 ст. л.** муки
- **30 г** сливочного масла
- соль, перец по вкусу

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Картофель натереть на терке. Зелень измельчить. Кукурузные зерна отварить в кипящей подсоленной воде, 3 мин. Смешать картофель, зелень, кукурузу и креветки. Приправить солью и перцем.

2 Разделить получившуюся массу на 8 частей, сформировать 8 котлеток. Положить их на разделочную доску и поставить в холодильник на 1 ч.

3 Обвалять котлетки в муке. Обжарить в разогретом масле с одной стороны, 3 мин. Перевернуть и готовить еще 4 мин.

Кулинарные заметки: Бразилия

В Бразилии о вкусах не спорят, в Бразилии их создают

Ни одна книга о бразильской кухне не способна вместить все многообразие национальных блюд, тем более что особенности их приготовления могут отличаться даже в соседних штатах. Огромная страна объединила и перемешала три кулинарные традиции и продолжает активно впитывать новые. Гармоничное сочетание индейской кухни с африканской и креольской удивляет даже опытных гурманов: палитра вкусовых оттенков поражает воображение не меньше, чем водопады Игуасу и ежегодный карнавал!

Фейжоада — блюдо из фасоли, мяса и специй, считающееся визитной карточкой бразильской кухни, в разных местностях готовится по–разному но при этом всегда фантастически вкусно! Фактически у него африканские корни, но португальцы добавили от себя сосиски и колбасу а индейцы — фарофу (смесь муки тапиоки с растительным маслом). Получился истинно бразильский рецепт!

Даже после сытного обеда, на котором предлагают не менее пяти блюд, крайне сложно пройти мимо шураскарии — заведения, издалека манящего ароматом жареного мяса. Вот только бразильское шураско — приготовленные на углях куски мяса, нанизанные на металлические стержни, — это не шашлык. Шураско делают из разных видов мяса, еще шкварчащие кусочки которого нарезаются острым ножом прямо на тарелку специальным человеком — кортадором. Данной традиции приготовления мяса на углях уже более 400 лет. Но при этом бразильцы открыты всему новому и всегда готовы экспериментировать — в этом, видимо, и заключается секрет уникальности их национальной кухни.

Экспериментируйте и Вы, пусть даже привычные блюда приобретут яркий вкус с помощью сделанного из созревших на солнце помидоров кетчупа Calve «Острый бразильский»! Благодаря натуральным специям, острому перцу чили и зелени кетчуп Calve «Острый бразильский» придаст особенный вкус блюдам из мяса и птицы.



Важно знать:

В помидорах содержится вещество ликопин — антиоксидант, который благотворно влияет на организм человека

Идеальное сочетание отборных ингредиентов и натуральных специй создает неповторимый вкус кетчупа Calve. Новая технология производства позволяет обойтись без консервантов, поэтому кетчупы Calve подойдут и тем, кто тщательно относится к выбору продуктов на своем столе.

Calvé

Рецепт от Calve:
Свинина в остром соусе

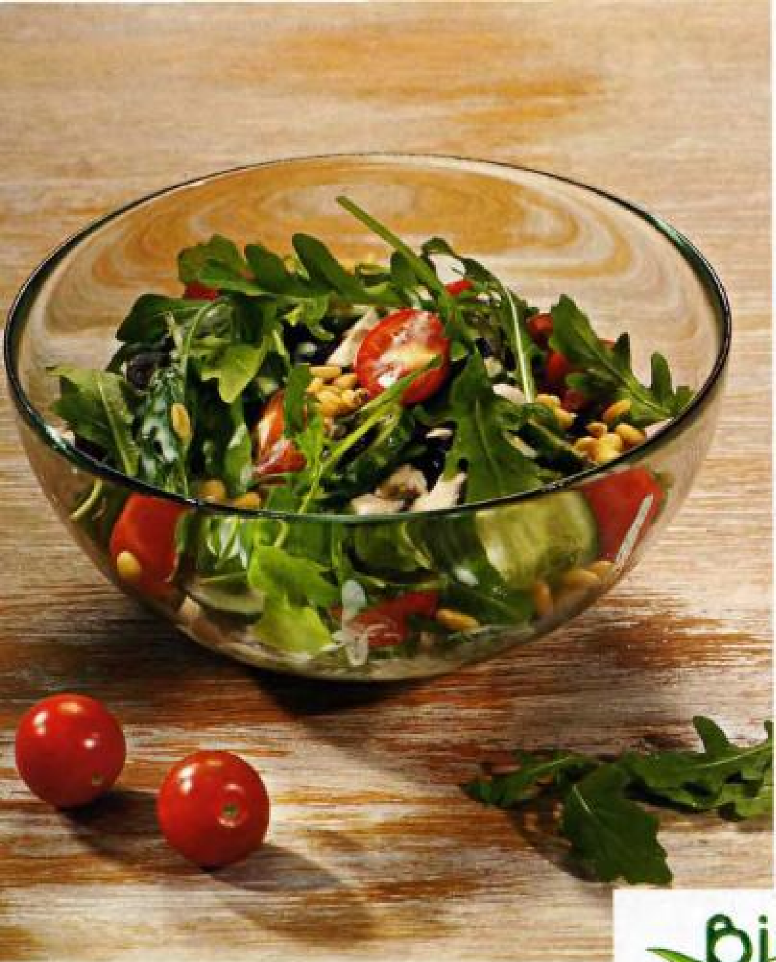
Необходимые продукты:

- Свиная корейка без кости — 400 г
- Картофель — 4 клубня
- Кетчуп Calve «Острый бразильский» — 300 г
- Оливковое масло – 2 ст. л.
- Апельсиновый сок – 6 ст. л.
- Сливки – 2 стакана
- Сметана – 2 ст. л.
- Апельсин – 2 шт.
- Луковица – 2 шт.
- Сахар – 2 ч. л.
- Кинза – 1 ч. л.
- Орегано – 1 ч. л.

Способ приготовления:

Возьмите сковороду с толстым дном, разогрейте в ней оливковое масло. Обжарьте свинину с обеих сторон в течение 5–7 минут. Залейте апельсиновым соком и оставьте на 15 минут. Очищенный картофель нарежьте кубиками и залейте стаканом кипятка, добавьте сливки и варите до готовности. Разомните картофель вилкой, добавьте 4 ст. л. кетчупа «Острый бразильский» от Calve, орегано, сахар, сметану, посолите, тщательно перемешайте и поставьте в теплое место. Для приготовления соуса очистите апельсины и нарежьте мякоть дольками. Очистите репчатый лук от шелухи и измельчите. Смешайте лук, мякоть апельсинов, кинзу с кетчупом Calve «Острый бразильский». В центр тарелки выложите картофель, на него — расщепленную вдоль волокон свинину, а по краю — соус. Подавайте с веточкой рукколы и полосочками сладкого перца.







салат из курицы с кефирной заправкой

ЧТО НУЖНО:



- **2** огурца
- **8** помидоров черри
- **1** отварное куриное филе
- **200 г** руколы
- **100 г** маслин без косточек
- **2 ст. л.** кедровых орешков

Для заправки:

- **200 мл** кефира «Био-Баланс» жирностью 1%
- **1 ч. л.** горчицы
- соль, перец по вкусу

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Огурцы, помидоры и руколу вымыть, обсушить. Огурцы и маслины нарезать кружками, помидоры разрезать пополам. Куриное филе порубить соломкой. Смешать в салатнице огурцы, помидоры, курицу, руколу и маслины. Посолить, поперчить по вкусу.

2 Кефир взбить венчиком с горчицей и заправить салат. Перед подачей посыпать кедровыми орешками.

черничный коктейль

ЧТО НУЖНО:



- **300 мл** йогурта «Био-Баланс» черника-злаки
- **1** большая груша
- **2** банана

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Грушу очистить и нарезать кусочками, удалив сердцевину. Бананы очистить и взбить вместе с грушей в блендере в однородное пюре.

2 Разложить фруктовое пюре по 2 высоким бокалам, влить равными порциями йогурт. Подавать с коктейльными ложечками.

кефирный суп с овощами

ЧТО НУЖНО:



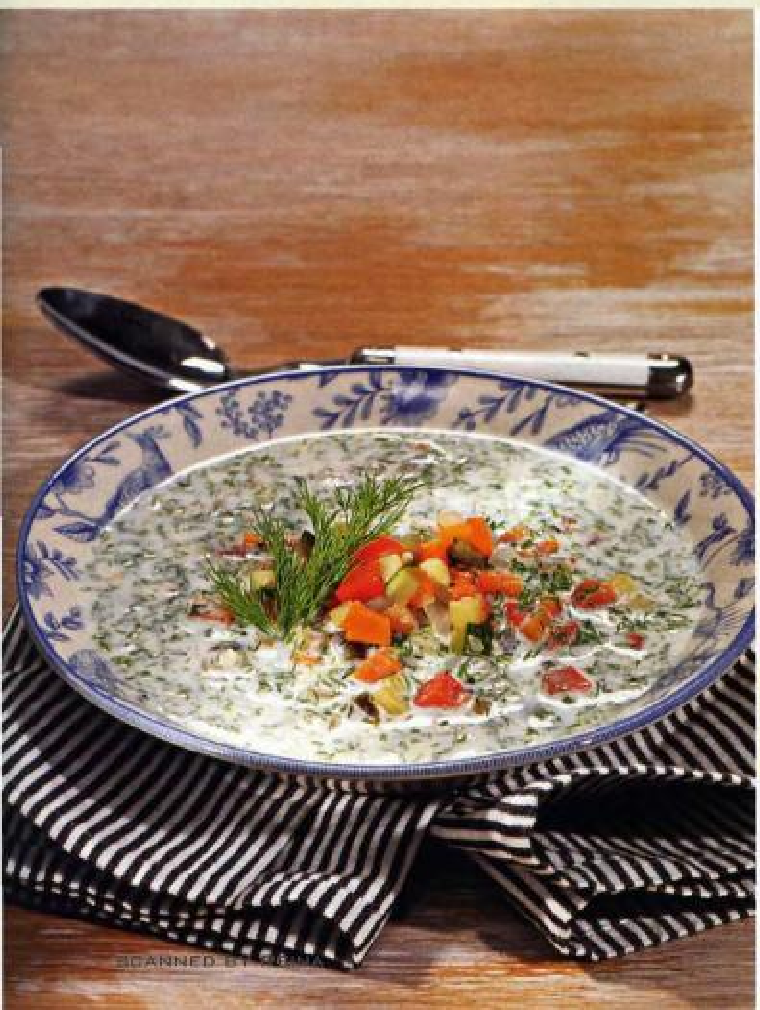
- **300 мл** кефира «Био-Баланс» жирностью 2,5%
- **по 1** баклажану, кабачку, красному сладкому перцу, моркови и луковице
- **1** зубчик чеснока
- **2** веточки укропа
- соль, перец по вкусу

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Укроп вымыть, обсушить и мелко нарезать. Чеснок очистить и измельчить. Смешать кефир с 200 мл воды, укропом и чесноком, приправить солью и перцем. Поставить в холодильник.

2 Из перца удалить сердцевину. Баклажан, кабачок и перец вымыть, нарезать кубиками. Морковь и лук очистить и нарезать такими же кубиками. Сложить овощи в сотейник, залить 0,5 стакана подсоленной воды и тушить 14–16 мин. до мягкости. Воду слить.

3 Разложить остывшие овощи по тарелкам и залить кефирной смесью.



клубничный трайфл

ЧТО НУЖНО:



- **200 мл** йогурта «Био-Баланс» клубника
- **200 г** клубники
- **50 г** горького шоколада
- **100 г** галет

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Галеты измельчить в крошку. Шоколад натереть на терке. Клубнику вымыть и разрезать каждую ягоду на 4 части.

2 Смешать йогурт с шоколадом.

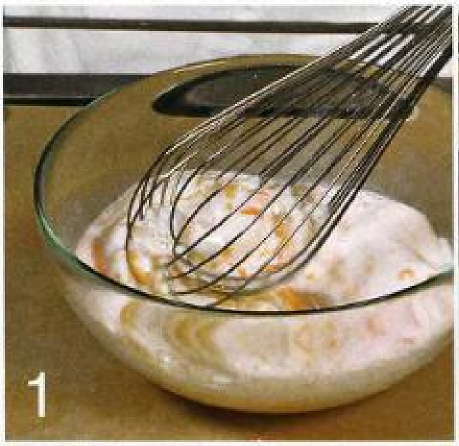
3 В 2 высоких бокала разложить равными порциями половину галетных крошек, затем половину клубники. Влить несколько ложек йогурта. Повторить все слои и залить оставшимся йогуртом.



овощи

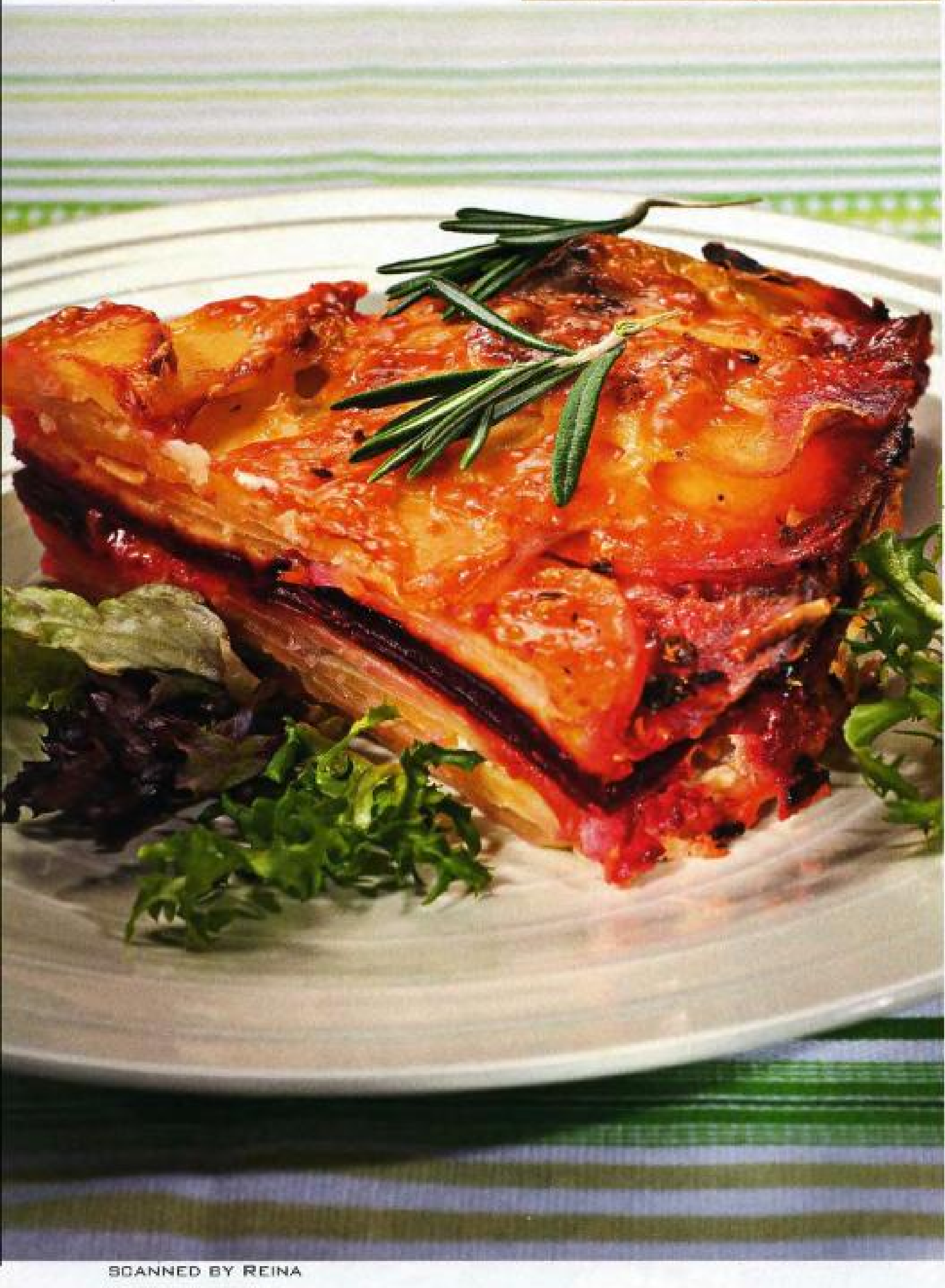
запеканка из картофеля и свеклы

Время приготовления: 2 часа 20 мин.
Порций: 6









ЧТО НУЖНО:

- **750 г** картофеля
- **200 г** свеклы
- **4** яйца
- **200 мл** сметаны
- **1 ст. л.** готового хрена
- **250 г** тертого сыра чеддер
- соль, перец

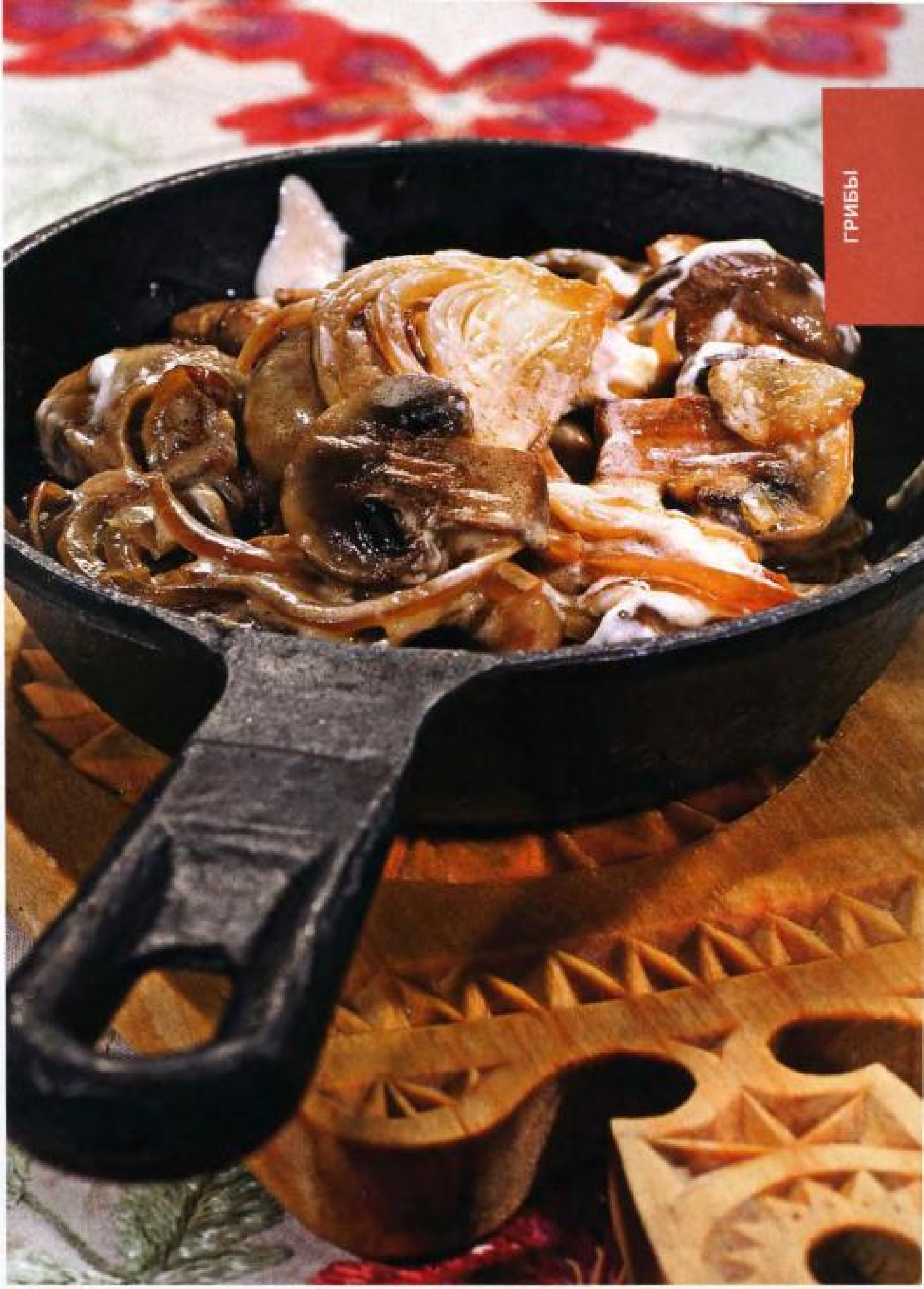
ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Овощи очистить, нарезать тонкими ломтиками. Картофель поместить в миску с холодной водой на 15 мин. В небольшой емкости взбить сметану с яйцами, хреном, солью и перцем.

2 Форму смазать маслом и застелить пергаментом. Уложить в нее половину картофеля, посыпать 1/3 сыра. Сверху разложить ломтики свеклы и также посыпать 1/3 сыра.

3 Выложить оставшийся картофель. Полить яичной смесью, посыпать оставшимся сыром. Накрыть форму фольгой. Запекать в разогретой до 180 °С духовке 1 ч. Затем снять фольгу и готовить еще 15 мин.

грибы по-строгановски



ЧТО НУЖНО:

- **500 г** шампиньонов
- **2** средние луковицы
- **100 г** сметаны
- **25 г** томатной пасты
- **1 ч. л.** муки
- **50 г** сливочного масла
- соль, перец по вкусу

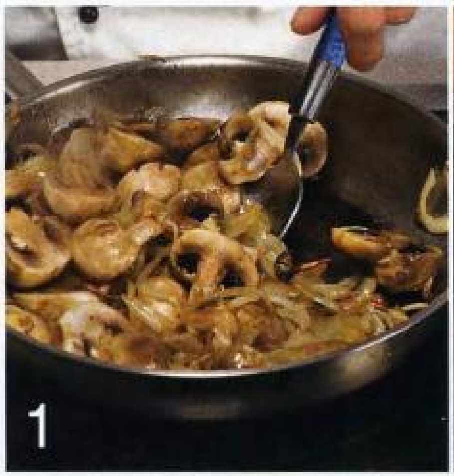
Время приготовления: 30 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Грибы вымыть, обсушить. Разрезать каждый гриб пополам, очень крупные шампиньоны разрезать на 4 части. Лук очистить, нарезать тонкими полукольцами. Разогреть в сковороде 25 г сливочного масла. Обжарить лук, 4 мин. Добавить грибы и готовить до золотистого цвета, 10 мин.

2 В отдельной посуде приготовить сметанно-томатный соус. Сметану разогреть, добавить обжаренную на сливочном масле муку и перемешать. Затем добавить томатную пасту. Соус должен получиться светло-розового цвета. Снять с огня, не доводя до кипения.

3 Влить соус в сковороду с грибами и луком. Прогреть, не доводя до кипения. Сразу же подать к столу.



1



2



3



тортильони с перцем и окороком под сливочным соусом



ЧТО НУЖНО:

- **500 г** тортильони **Barilla**
- **200 г** сырокопченого окорока
- **1** красный сладкий перец
- **1** желтый сладкий перец
- **1** стебель лука-порея
- **1** стакан молока
- **1** стакан белого сухого вина
- **1 ст. л.** оливкового масла
- **2 ст. л.** сливочного масла
- • соль, перец по вкусу

Время приготовления: 35 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Окорок нарезать тонкими полосками. Перцы вымыть, разрезать пополам и удалить сердцевину, мякоть нарезать небольшими кубиками. Порей вымыть, белую часть нарезать тонкими кольцами.

2 В сковороде разогреть оливковое и сливочное масло, обжарить в нем порей, 1 мин. Добавить нарезанную ветчину и сладкий перец, готовить 2 мин.

3 Добавить молоко, посолить, поперчить по вкусу. Готовить на среднем огне без крышки 10 мин.

4 Влить вино. Продолжать уваривать соус на среднем огне, пока его объем не уменьшится вдвое, 6–7 мин.

5 В большой кастрюле вскипятить воду, всыпать горсть крупной соли. Положить пасту. Варить на среднем огне, периодически помешивая, 10 мин. Откинуть на дуршлаг несколько раз встряхнуть, избавляясь от остатков воды.

6 Вернуть тортильони в кастрюлю, добавить приготовленный соус, перемешать и прогреть 1–2 мин. Разложить по тарелкам, посыпать тертым пармезаном.


Maggi







пирог с грибами







ЧТО НУЖНО:

3 стакана муки
200 г холодного сливочного масла
2 яйца
1 желток
70 г сметаны
1 ч. л. соли

Для начинки:

2 кг свежих сезонных грибов или шампиньонов
150 мл растительного масла
3 ч. л. **МАГГИ® ДОМАШНЕЙ ПОДЛИВЫ МЯСНОЙ**
150 мл сметаны
• соль, перец

Время приготовления: 1 час 35 мин.
Порций: 10

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Нарезать сливочное масло кубиками, измельчить в блендере вместе с просеянной мукой. Сметану взбить с солью, 1 яйцом и желтком, влить в мучную смесь. Замесить тесто, завернуть в пищевую пленку и убрать в холодильник на 30 мин.

2 Грибы крупно нарезать, обжарить в разогретом масле, 6 мин., посолить и поперчить. Поставить сковороду с грибами в разогретую до 180 °С духовку на 15 мин. Духовку не выключать.

3 Разделить тесто пополам, раскатать на присыпанном мукой столе в два пласта. Один пласт теста выложить на смазанный маслом противень, поверх разложить начинку, накрыть вторым пластом. Края верхнего пласта завернуть под нижний.

4 Смазать поверхность пирога оставшимся яйцом. Сделать в поверхности длинные разрезы на расстоянии 2 см друг от друга. Поставить пирог в духовку на 40 мин.

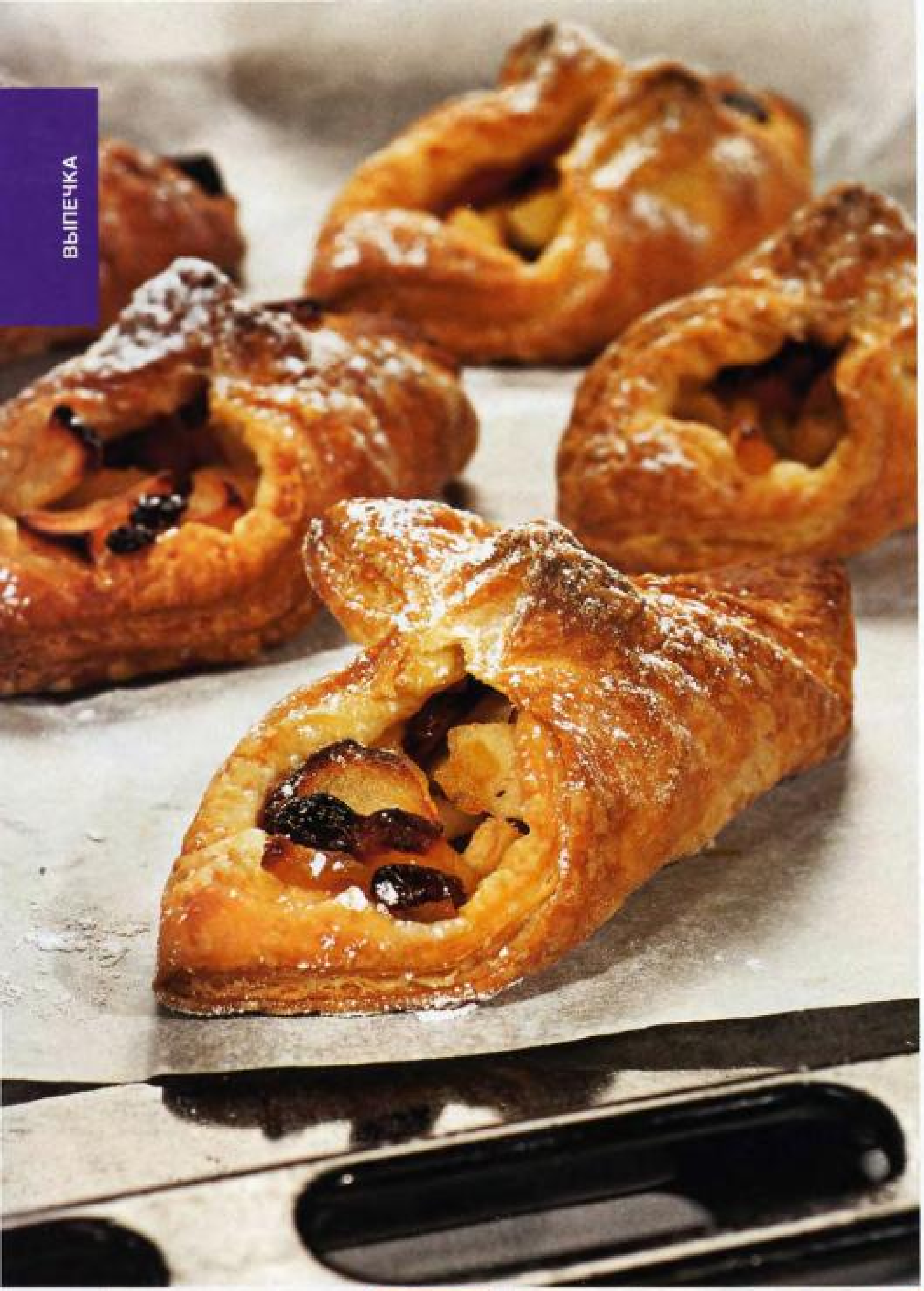
5 В сотейнике вскипятить 50 мл воды, всыпать **МАГГИ® ДОМАШНЮЮ ПОДЛИВУ МЯСНУЮ**, размешать, довести до кипения и снять с огня. Дать немного остыть. Затем влить сметану и перемешать.



6 Аккуратно влить подливу в начинку пирога, закрыть пирог листом пергамента и вернуть в духовку на 10 мин. Подавать теплым.

СОВЕТ ОТ МАГГИ®

Чтобы разнообразить понравившееся вам блюдо, вы можете приготовить этот же пирог с начинкой из тушеной капусты или обжаренного мясного фарша, и каждый раз пирог будет радовать вас новым интересным вкусом и ароматом.



яблочные карманчики

ЧТО НУЖНО:

- **250 г** готового слоеного теста
- **6** средних яблок
- **2 ст. л.** сливочного масла
- **2 ст. л.** сахара
- **30 г** изюма
- **30 г** рубленого миндаля
- **1** желток
- сахарная пудра

Время приготовления: 50 мин.
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Яблоки очистить, удалить сердцевину, мякоть нарезать маленькими кусочками и положить в сотейник. Добавить сливочное масло, сахар, изюм и миндаль. Готовить на медленном огне 8 мин.

2 Слоеное тесто раскатать в прямоугольник и нарезать на квадраты размером 10 х 10 см.

3 Положить на тесто по 1,5 ст. л. начинки. Соединить два противоположных угла квадрата и защипать их влажными руками. Положить «карманчики» на сбрызнутый водой противень, смазать разведенным в 1 ст. л. воды желтком. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 20 мин., до золотистого цвета. Перед подачей к столу посыпать сахарной пудрой.







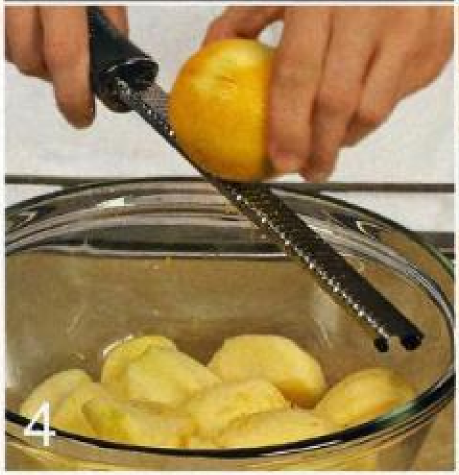


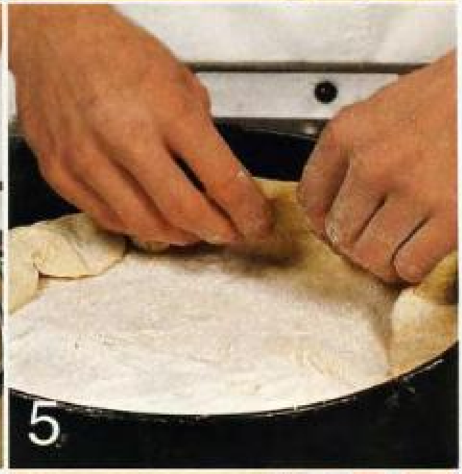






фландрийский яблочный пирог





ЧТО НУЖНО:

Для теста:
- **250 г** муки
- **100 г** сливочного масла
- **2 ст. л.** сахара
- **1** яйцо
- тертая цедра 1 лимона
- щепотка соли

Для начинки:
- **750 г** зеленых яблок
- цедра 1 лимона

Для крема:
- **0,25 л** молока
- **0,25 л** сливок жирностью 12%
- **100 г** сливочного масла
- **2 ст. л.** сахара
- **2 ст. л.** ванильного сахара
- щепотка соли
- **2** яйца
- **2** желтка
- **4 ч. л.** крахмала
- по 1 ч. л. молотого имбиря и тертого мускатного ореха

Время приготовления: 1 час 20 мин. + 1 час
Порций: 10

ЧТО ДЕЛАТЬ:

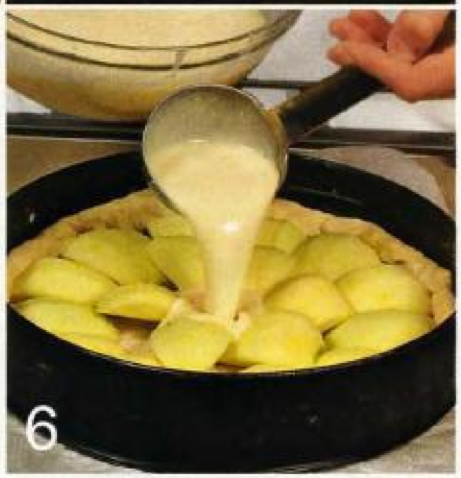
1 Муку с солью просеять в большую миску, добавить размягченное сливочное масло, сахар, яйцо и лимонную цедру. Влить 2–3 ст. л. ледяной воды, замесить тесто. Скатать тесто в шар, завернуть в пищевую пленку и положить на 1 ч в холодильник.

2 Приготовить крем. Влить в огнеупорную миску молоко и сливки, добавить сливочное масло, сахар, ванильный сахар, соль, яйца, желтки, крахмал, имбирь и мускатный орех. Поставить смесь на водяную баню. Энергично помешивая, довести до кипения. Снять с огня, дать немного остыть.

3 Яблоки очистить, каждое разрезать на 4 части, удалить сердцевину.

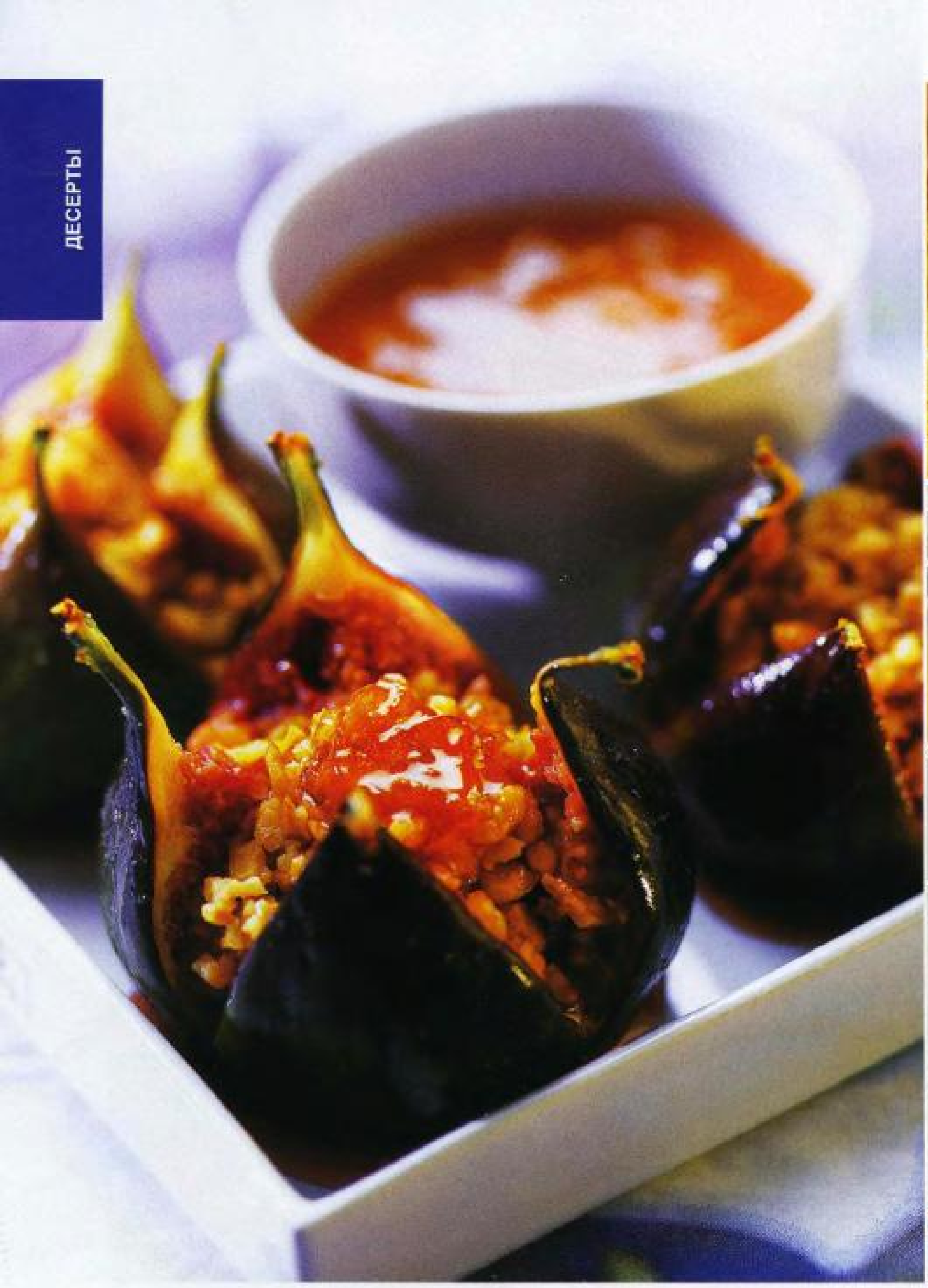
4 Сложить яблоки в миску, посыпать лимонной цедрой и перемешать.

5 На присыпанном мукой столе раскатать тесто в круг диаметр которого



должен быть на 4 см больше диаметра формы для выпечки. Форму смазать сливочным маслом, застелить пергаментом. Уложить тесто в форму так, чтобы получился бортик.

6 Разогреть духовку до 180 °С. Яблочные дольки разложить на тесто по кругу выпуклой стороной вверх. Влить крем. Выпекать 45–50 мин., до золотистого цвета.









инжир с медом

ЧТО НУЖНО:

2 апельсина
100 г меда
8 плодов инжира

Для начинки:

30 г очищенных грецких орехов
1 ст. л. меда
0,5 ч. л. корицы

Время приготовления: 25 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 С половины апельсина тонкой лентой снять цедру, нарезать соломкой. Из апельсинов выжать сок. Смешать его в сотейнике с медом и цедрой. Поставить на медленный огонь и готовить, пока мед не растворится.

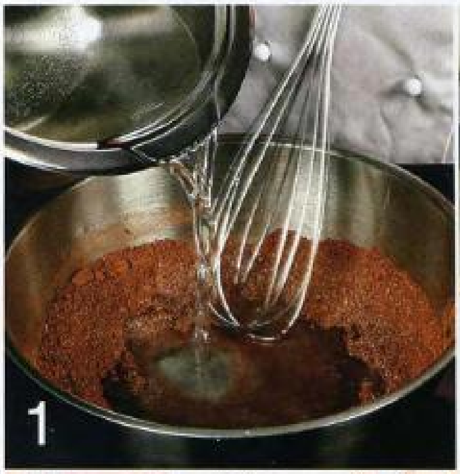
2 Добавить в сотейник инжир и варить 5 мин. Снять с огня, дать остыть.

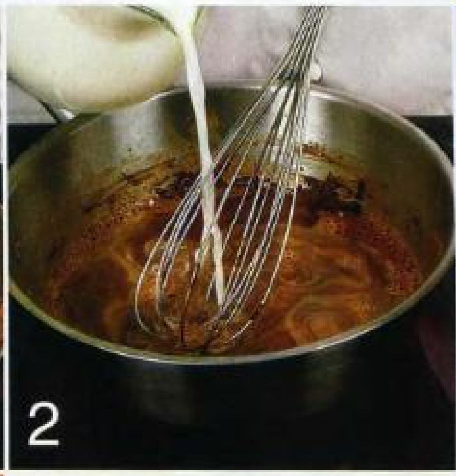
3 Разогреть духовку до 160 °С. Смешать компоненты начинки. Инжир надрезать сверху на 4 части и положить внутрь начинку. Поставить инжир в форму и запекать 2 мин. Оставшийся сироп уварить до густоты и подать с инжиром.

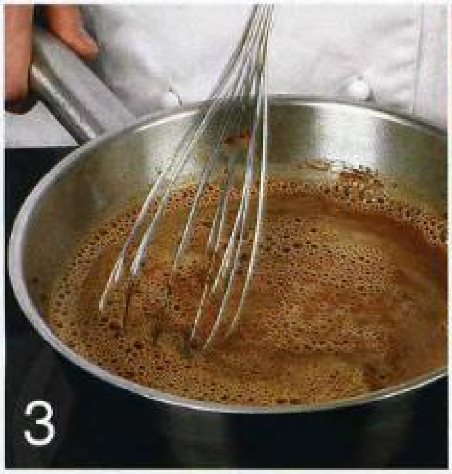


какао

Время приготовления: 10 мин.
Порций: 1











ЧТО НУЖНО:

1,5 ч. л.	какао-порошка
2 ч. л.	сахара
2 ст. л.	горячей воды
200 мл	молока
Для какао-крема:	
1 л	молока
300 г	сахара
3 ч. л.	какао-порошка
2 ст. л.	муки
100 мл	сливок жирностью не менее 20%

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Приготовить классическое какао. Смешать в сотейнике какао с сахаром. Помешивая, добавить горячую воду. Поставить на средний огонь и, продолжая помешивать, довести до кипения.

2 Молоко подогреть и влить в какао. Немного убавив огонь, прогреть смесь, но не доводить ее до кипения. Снять с огня.

3 С помощью венчика взбивать напиток в течение 20 сек., до образования пены. Разлить напиток по подогретым чашкам.

*** Когда вы взбиваете какао, это позволяет, во-первых, предотвратить образование пленки на его поверхности, во-вторых, хорошо смешать все компоненты, а в-третьих, усилить аромат напитка.**

4 Приготовить какао-крем. В сотейник влить молоко, добавить сахар, какао-порошок и просеянную муку. Как следует размешать, чтобы не было комков. Поставить на средний огонь и варить, непрерывно помешивая, до получения густой консистенции, 12 мин.

5 Разлить по стаканам и поставить в холодильник на 10 мин.

*** Перед подачей на стол украсить взбитыми сливками или шоколадными палочками.**

*** Этот несложный и быстрый в приготовлении десерт можно предложить и детям, и взрослым. В последнем случае в молочно-шоколадную смесь добавьте 2 ст. л. виски или коньяка.**

КСТАТИ

Какао-порошок хранится в прохладном темном месте один год. Отмеряя какао, обязательно используйте сухую ложку.



в следующих номерах журнала **«КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ»**



новый номер выйдет 21 сентября

Благодарим за помощь в проведении съемок магазины: Zara Home, Williams&Oliver, «Пурпур»

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№ 18 (140), сентябрь 2009
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ООО «Бонниер Пабликейшенз»

Адрес редакции: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2,
тел./факс: (495) 725-1070,
e-mail: mail@phbp.ru
www.gastronom.ru
www.gastromag.ru

Президент Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина
Шеф-редактор Андрей Захарин

РЕДАКЦИЯ:
координатор проекта Ирина Мосолова
главный художник Ирина Лещенко
отв. секретарь Ольга Пахтусова
руководитель фотослужбы Екатерина Овсепян
фотограф Вадим Жадько
бильдредактор Сергей Ткаченко
дизайнеры-верстальщики Максим Новрузов, Сергей Ткаченко
редакторы Александр Ильин, Алла Сергеева, Анна Туревская
веб-редакторы Екатерина Гурова, Юлия Товбина
корректоры Любовь Никифорова, Вера Чернявская
повара-консультанты Олег Туркин, Константин Жук

Исполнительный директор Ольга Ткалич

Отдел рекламы:
директор по рекламе Марина Мамина,
заместитель директора Жанна Русакова,
Ольга Каткова,
Ольга Козырева,
Елена Кузьмичева,
Елена Матвеева,
тел.: (495) 725-1071

Отдел маркетинга:
директор Эльмира Нагаева,
Зоя Галишникова,
Надежда Лыжникова,
тел.: (495) 725-1070

Отдел дистрибуции:
директор Сергей Татаркин,
менеджеры: Андрей Телингатер,
Александр Шалимов,
Наталия Писклина,
Татьяна Катрич,
Альфия Амеркаева,
тел.: (495) 725-1070
по подписке тел.: (495) 792-5562

Заместитель генерального директора по правовым вопросам Илья Иванов

Руководитель отдела IT Дмитрий Васильев

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев, Игорь Долманов, «Свет Компьютерс», тел.: (495) 795-0295

Предпечатная подготовка:
руководитель отдела Екатерина Панюшкина
Вера Давыдкина,
Светлана Кузина,
Любовь Попова,
Виктор Фролкин,
Олег Шифрин

Отдел спецпроектов
руководитель отдела Лариса Машталер,
Ольга Гриценко,
Ольга Старикова

Типография: «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж: 182 800 экз.
Цена свободная

Автор макета: Ирина Лещенко
Фото на обложке: Вадим Жадько

Издание зарегистрировано в Федеральной службе по надзору в сфере массовых коммуникаций, связи и охраны культурного наследия. Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ № ФС77-32210 от 09.06.2008 г.

ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!

С 1 сентября 2009 года открыта подписка на 2010 год. Оформив подписку до 15 ноября 2009 года, вы сможете получать журнал с первого номера.

Минимальный срок подписки 1 месяц.



Для оформления редакционной подписки

1 • Заполните платежный документ и оплатите его через любое отделение Сбербанка. Оплатив извещение до 15-го числа текущего месяца, Вы сможете получать журнал со следующего месяца

2 • Разборчиво укажите фамилию, адрес (с почтовым индексом) и телефон подписчика

3 • В графе «кол-во месяцев» напротив выбранного журнала(ов) укажите количество месяцев

4 • В графе «сумма» укажите общую сумму за нужное количество журналов

5 • Отправьте копию оплаченной квитанции по факсу: (495) 725-1070 (доб. 5108), по адресу: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2, или e-mail: podpiska@phbp.ru

Без получения данной информации редакция не гарантирует отправку оплаченных журналов.

* Отправка журналов осуществляется простой бандеролью (до почтового ящика) в течение трех дней с момента выхода журнала. Стоимость доставки включена в стоимость журнала

* Доставка курьером (только по Москве в пределах МКАД) осуществляется до почтового ящика (указание кода доступа в подъезд ОБЯЗАТЕЛЬНО) в течение 7 дней со дня выхода журнала

* В цену подписки не включена комиссия Сбербанка
Стоимость доставки включена в стоимость журнала

На наших сайтах www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru вы можете оформить редакционную подписку на наши журналы. Заказ на вышедшие номера временно прекращен.

Подписка для юридических лиц оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета. Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru, e-mail: podpiska@phbp.ru

Подписка на журналы в других странах:

Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США

Beneficiary: LLC «Bonnier Publications»,
Vasiliy Petushkova Street, 8, Moscow, 125476, Russia

Beneficiary's bank: SBERBANK, TVERSKOYE BRANCH №7982, MOSCOW, RUSSIA, SWIFT CODE: SABR RU MM

Beneficiary's account: Acc №40702840038041019808

** Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день оплаты.*

Подписка на журналы в любом отделении связи или через подписные агентства:

1. Объединенный каталог «Пресса России» и Каталог Агентства «Роспечать»
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44141, 44140
Школа гастронома – 83273, 84854
Коллекция рецептов – 36979, 45732
Садовник – 46505, 20218
Ручная работа – 18131, 18546

2. Каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ
Подписные индексы:
Гастрономъ – 99378, 12598
Школа гастронома – 11308, 12599
Коллекция рецептов – 24651, 79159
Садовник – 24324, 63427
Ручная работа – 24323, 12439

3. Интер-Почта-2003
тел.: (495) 500-0060, 580-9580

4. Вся пресса, тел.: (495) 787-3445

5. ИЧУП «РЭМ-Инфо»: каталог «Белпочта», г. Минск,
тел.: (10375-17) 291-9891
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44141
Школа гастронома – 81158
Коллекция рецептов – 36979
Садовник – 46345
Ручная работа – 00142

6. Подписное агентство KSS, г. Киев,
тел.: (10380-44) 270-6220, 270-6222, 464-0220

7. Урал-Пресс, г. Екатеринбург,
тел.: (495) 789-8636, (343) 262-6543

ГАСТРОНОМЪ

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц в 2010 г. – 110 руб.
Стоимость годовой подписки на 2010 г. – 1320 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц в 2009 г. – 99 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $8.50 за 1 месяц.
Для остальных стран – $11 за 1 месяц.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц в 2010 г. – 99 руб.
Стоимость годовой подписки на 2010 г. – 1188 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц в 2009 г. – 99 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $10 за 1 месяц
Для остальных стран – $14 за 1 месяц

ШКОЛА ГАСТРОНОМА
КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц в 2010 г. – 99 руб.
Стоимость годовой подписки на 2010 г. 1188 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц в 2009 г. – 99 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $10 за 1 месяц
Для остальных стран – $14 за 1 месяц

Ручная Работа

Журнал выходит 2 раза в месяц
Стоимость подписки на 1 месяц в 2010 г. – 110 руб.
Стоимость годовой подписки на 2010 г. – 1320 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц в 2009 г. – 110 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $10 за 1 месяц
Для остальных стран – $14 за 1 месяц

садовник

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц в 2010 г. – 88 руб.
Стоимость годовой подписки на 2010 г. – 1056 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц в 2009 г. – 82,50 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $8 за 1 месяц
Для остальных стран – $10, 50 за 1 месяц

Извещение

Получатель платежа: ООО «Бонниер Пабликейшенз»
ИНН 7733656928 **КПП** 770101001
Корр. сч. 3010 1810 4000 0000 0225 **БИК** 044525225
Расч. сч. 4070 2810 4380 4001 9808 в Сбербанке России ОАО г. Москва, Тверское ОСБ №7982

Ф.И.О. ______________________
Адрес ______________________
______________________ Тел.: ______________________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ______________________

Доставка: ☐ курьер ☐ простая бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен ______________________ Плательщик

Кассир

Извещение

Получатель платежа: ООО «Бонниер Пабликейшенз»
ИНН 7733656928 **КПП** 770101001
Корр. сч. 3010 1810 4000 0000 0225 **БИК** 044525225
Расч. сч. 4070 2810 4380 4001 9808 в Сбербанке России ОАО г. Москва, Тверское ОСБ №7982

Ф.И.О. ______________________
Адрес ______________________
______________________ Тел.: ______________________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ______________________

Доставка: ☐ курьер ☐ простая бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен ______________________ Плательщик